農産物加工研究所

食品の殺菌条件と保存温度をテーマに商品化技術研修を開催します

食品を安全に製造・販売するためには、pHや水分活性など、食品の特性に応じて加熱殺菌の温度・時間を設定し、製造後の保存温度を適切に管理することが重要です。殺菌条件や保存温度が不適切な場合、品質低下や食品事故につながるおそれがあります。





今回の研修では、ウメソースの試作実習を通じて、食品の特性を確認しながら殺菌条件と保存温度の考え方を学びます。あわせて、製造時に確認すべき安全性と品質管理のポイントを整理します。

研修テーマ：「食品の殺菌条件と保存温度」

日時：２０２６（令和８）年７月２３日（木曜日）13時30分～15時30分

場所：地方独立行政法人青森県産業技術センター
農産物加工研究所
（上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢９１）

講師：農産物加工研究所職員

参集（対象）範囲：食品企業、農産加工グループ、農業団体、
市町村、県関係機関等　２０名程度

参加申込先：右の二次元コード・URLまたは
２ページ目の連絡先

https://forms.gle/A4QfmCQeTfbdzGJX7

申込締切：７月１６日（木曜日）
※申込受付は先着順とし、定員になり次第締め切ります。

詳　細

●所在地：上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91
●連絡先：農産物加工研究所（TEL:0176-53-1315、FAX:0176-53-3245）
●担当者：加工技術部　清野、加川、山田、葛西

